FICHA TÉCNICA
YEMA TOSTADA
SANTA TERESA

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
0	28/01/2013	Creación

REDACTADO:	REVISADO:	APROBADO:
NOMBRE: Mercedes Pérez **FIRMA:** **FECHA: 28/01/2013**	**NOMBRE: Mercedes Pérez** **FIRMA:** **FECHA: 28/01/2013**	**NOMBRE: Isabel López** **FIRMA:** **FECHA: 29/01/2013**

DEFINICION: Deliciosa tarta de Yema tostada con acabado de azúcar glass en la superficie.

INGREDIENTES: Yema de Santa Teresa (49,3%) (Yema de huevo y azúcar), bizcocho (contiene harina de trigo y leche), azúcar, huevos y licor de naranja.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Sabor intenso a Yema de Santa Teresa.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Mohos y Levaduras	Menos de 1000 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 g.
Salmonella-Shigella	Ausencia en 25 g.

PRESENTACIÓN

Plancha de 16 raciones

TIPO DE ENVASE

Caja de cartón

ETIQUETADO

El envase recoge toda la información obligatoria de etiquetado: Fecha de consumo preferente (con día/mes/año), condiciones de conservación, cantidad nominal, ingredientes, tipo de producto, marca comercial y nombre y dirección del fabricante.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Congelación. Temperatura igual o inferior a -18ºC.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Congelación. Temperatura igual o inferior a -18ºC.

DESTINO FINAL

Individual y colectivo.

INFORMACIÓN GRUPOS DE CONSUMIDORES SENSIBLES

Alérgenos: **Contiene huevo**, **derivados de leche y gluten**

CODIFICACIÓN

Todas las cajas van identificadas con el lote y fecha de caducidad del producto.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

6 MESES conservando en CONGELACIÓN a una temperatura igual o menor a -18 ºC.
Una vez descongelada, 21 días en frío conservando a una temperatura entre 0 y 5 ºC.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 g.

Energía	1687,9 Kj/400 Kcal
Proteínas	6,7 g.
Hidratos de carbono	71,8 g.
Grasa	9,5 g

MODO DE EMPLEO

Descongelar antes de su consumo.

NORMATIVA APLICABLE:

R. D. 496/2010 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
R (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
R (CE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

R (CE) 852/2004 relativo a higiene de los productos alimenticios.
Normativa horizontal sobre productos alimenticios.
R.D. 1334/99 por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios